

## KATE

VETRINA GELATO ICE CREAM CABINET VITRINE A CREME GLACE  
SPEISEEISVITRINE HELADERIA

**G6 G9 G12**



A new product by R & D department

KATE

VETRINA GELATO ICE CREAM CABINET VITRINE A CREME GLACE

SPEISEEISVITRINE HELADERIA **G6 G9 G12**



KATE

KATE

VETRINA GELATO ICE CREAM CABINET VITRINE A CREME GLACE

SPEISEEISVITRINE HELADERIA **G6 G9 G12**



KATE

# KATE

VETRINA GELATO ICE CREAM CABINET VITRINE A CREME GLACE

SPEISEEISVITRINE HELADERIA **G6 G9 G12**



**SPECIFICHE TECNICHE****1 - BASAMENTO\_**

In tubolare di acciaio

**2 - IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE.**

Due versioni A) La prima con unità refrigerante interna ermetica, con condensazione ad aria ad inversione di ciclo. Singolo evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

B) La seconda con unità semiermetica solo trifase 220/380.

**3 - QUADRO**

Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinamento automatico programmabile.

**4 - PIANALE REFRIGERATO\_**

In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.

**5 - CASTELLO VETRI**

Vetro frontale singolo temperato riscaldati apribili verso il basso. Spalle riscaldate. Plafoniera di illuminazione al neon sul tettino. Chiusura posteriore con tendina.

**6 - SPALLE TERMINALI** comprese colore Ral 900**7- COLORE STANDARD RAL 9001****8- ACCESSORI** come Evò**TECHINICAL SPECIFICATIONS****1 - BASAMENT**

Tubouar structure

**2 - REFRIGERATING SYSTEM**

Two versions:

A) Built-in hermetic compressors, air condensing unit, reverse cycle defrosting, 220V/01ph.

Single ventilated evaporator and automatic evaporation of condense water.

B) Built-in semihermetic compressor available 220V-380V/3ph.

**3 - CONTROL BOARD**

Electronic with digital thermometer and thermostat. Programmable automatic defrosting.

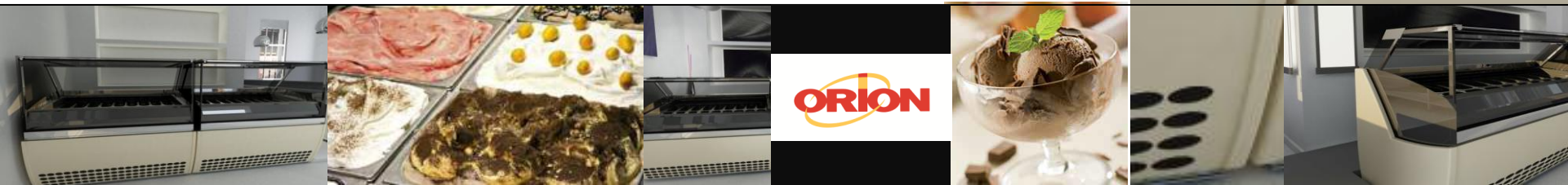
**4 - REFRIGERATED BASIN**

Enbloc body with environment-friendly foamed poliurethane insulation, density: 40/45 Kg/m3, completely covered (internally and externally) by inox stainless steel.







**5 - SET OF GLASSES**

Tempered, heated frontal glass lift-down openable. Heated side panels. Lightning by neon under the top.

Rear closing by rolling curtain.

**6 - SIDE PANELS** in high density Abs (included)**7- STANDARD COLOUR** RAL 9001 (others RAL with extra price)**8- ACCESSORIES** same than Devo



G.6		G.9		G.12			
							
N.6 vaschetta 360 x 250 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat	N.12 vaschetta 360 x 165 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat	N.12 vaschetta 360 x 250 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat	N.18 vaschetta 360 x 165 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat	N.18 vaschetta 360 x 250 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat	N.24 vaschetta 360 x 165 Ice cream table, back Eiscremlinien, Substrat		
<b>PRICE LIST KATE WITH HERMETIC COMPRESSORS 220V/1ph</b>				<b>PRICE LIST KATE WITH SEMIHERMETIC COMP. 220-380V/3ph</b>			
G 6 SKE660AA	Dim: 1192x1060x1342h	Kw 1.46/220/1/50	<b>8.816 €</b>	G 6 SKE660AS	Dim.1192x1060x1342h	Kw 1.46; 220V-380/3/50	<b>9.016 €</b>
G 9 SKE990AA	Dim. 1692x1060x1342h	Kw 1.76/220/1/50	<b>10.952 €</b>	G 9 SKE990AAS	Dim.1692x1060x1342h	Kw 1.76 ;220-380V/3/50	<b>10.252 €</b>
G 12 SKE240AA	Dim. 2192x1060x1342h	Kw 1.97/220/1/50	<b>12.095 €</b>	G 12 SKE240AAS	Dim.2192x1060x1342h	Kw 1,97; 220-380V/3/50	<b>11.295 €</b>



bacinella evaporazione condensa,  
evaporation bowl,  
bac d'évaporation,  
tauwasserverdunstungsschale.

OZIVAC000

198



Vassoi per torte, trays for ice-cream  
cakes, plateaux pour exposition gâteaux  
glacés, Ausstelltablett für Eistorten

OZVA66000 160  
OZVA20000 246  
OZVA24000 326

60 Hz

OZI601M00 466  
OZI602M00 936



Extra per colori RAL \_extra RAL colours \_extra  
couleurs RAL \_Extra RAL-Farben \_extra colores  
RAL

OZ4444RAL 5%



Lavaporizzatore con rubinetto  
Simplified with tap  
Simplifié avec robinet  
Vereinfachtes mit Wasserhahn

OZOLR00SS

321

Imballo in legno e cartone \_packaging  
wooden and cardboard \_emballages en bois  
et en carton \_Holz-und Kartonverpackungen  
embalajes de madera y cartón

OZIMBA01 2%

Tropicalizzazione compressori  
ermetici.

OZSUPPTRO

349



\_N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +30°C/55% UR (classe 4)  
\_N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +30°C/55% Relative Humidity (class 4)  
\_N.B.: La température de service se réfère à de conditions ambiante : + 30°C/55% UR (classe 4)  
\_N.B.: Betriebstemperatur bezieht sich auf folgende Umweltbedingungen: +30°C/55% Relative Feuchtigkeit (4 Klasse)  
\_N.B.: La temperatura de ejercicio se refiere a condiciones ambientales de: +30°C/55% UR (clase 4)

